

MENY

Här hittar du smaker vi älskar och vi hoppas att du kommer göra detsamma. Vår mat lagas med omtanke och vi använder lokala råvaror samt svenskt kött - för smaken, för känslan och för att stötta våra småländska lantbrukare.

SMÅTT & GOTT

TILL DRINKEN ELLER SOM FÖRRÄTT

STADSHOTELLET SMÅFAVORITER | 60 KR STYCK

Välj mellan marinerade oliver, ölkorv eller friterade marconamandlar.

FRITERAD SALTGURKA | 60 KR

Serveras med dipp. Välj mellan: Dragonaioli, Dijonnaise, Ramslökscrème, Vitlöksdipp, Majonnäs, Tzatziki eller Sweet-chilidipp.

VITLÖKSBRÖD | 60 KR

Serveras med tzatziki.

CHILI CHEESE SPRINGROLL | 60 KR

Serveras med sweet-chilidipp.

FÖRRÄTT

EN SMAKFULL START

KRÄMIG BURRATA | 139 KR MED VITLÖKSBRÖD + 29 KR

Serveras med bakade tomater samt färsk basilika. Toppas med citron, chili och pumpakärnor.

Dryckesförslag: Dopff Riesling Cuvée Europé, 139kr/glas

STADSHOTELLET RÅBIFF | 179 KR STÖRRE PORTION 245 KR | MED POMMES + 59 KR

Serveras med dijonnaise, rödlök, gräslök och rödbeta. Toppas med kapris och äggula.

Dryckesförslag: J. de Villebois Pinot Noir, 129kr/glas

VÅR EGEN TOAST SKAGEN | 169 KR

Smörstekt surdegsbröd med vår klassiska Skagenröra.

Dryckesförslag: Dopff Riesling Cuvée Europé, 139kr/glas

CHARKPLANKA | 139 KR PRIS PER PERSON

Prosciutto, tre sorters salami, två sorters ost, cornichons, gröna oliver och salta chips. Serveras med vitlöksdipp.

Dryckesförslag: Piedra Negra Malbec, 110kr/glas

BISTRO

TIDLÖSA RÄTTER

VÅR KLASSISKA CAESARSALLAD | 249 KR

Klassisk krämig caesarsallad med kyckling och bacon (går även att få med räkor eller halloumi).

Dryckesförslag: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, 119kr/glas

STADSHOTELLET RÄKMACKA | 269 KR

Surdegsbröd toppat med 200g handskalade räkor, ägg, majonnäs, citron och picklad rödlök.

Dryckesförslag: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, 119kr/glas

LINGUINI MED KRISPIG KYCKLING | 259 KR

Serveras med krämig svampsås och toppas med friterad kål, parmesan och chiliflakes.

Dryckesförslag: Masi Campofiorin 135kr/glas

FLÄKSCHNITZEL | 289 KR

Serveras med smörslungad grön sparris med en touch av citron, dragonsmör och pommes frites.

Dryckesförslag: J. Villebois Pinot Noir 129kr/glas

BARNMENY

BARNENS FAVORITER

BARNBUFFÉ | 20 KR PRIS PER ÅR AV BARNETS ÅLDER (UPP TILL 12 ÅR)

Pasta, köttfärssås, fisk, potatis, chicken nuggets, korv med bröd, minihamburgare, majs, tomat, gurka, fruktsallad och glasspinne.

PANNKAKOR | 149 KR

Serveras med sylt och grädde.

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST?

Låt oss veta för bästa service

WWW.VIMMERBYSTADSHOTELL.SE

MENY

Här hittar du smaker vi älskar och vi hoppas att du kommer göra detsamma. Vår mat lagas med omtanke och vi använder lokala råvaror samt svenskt kött - för smaken, för känslan och för att stötta våra småländska lantbrukare.

VARMRÄTT

KOMPONERADE MED SÄSONGENS RÅVAROR

BAKAD PUMPA MED CHÈVRE | 269 KR

Toppas med valnötter och honung. Serveras tillsammans med en ljummen bulgursallad med ruccola, citron och persilja samt brynt örtsmör.

Dryckesförslag: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, 135kr/glas

VÅR EGEN VARMRÖKTA LAX | 299 KR

Serveras med dillslungad potatis och ramslökscrème. Toppas med sockerärta och rädisa.

Dryckesförslag: Dopff Riesling Cuvée Europé, 139kr/glas

HALSTRAD GÖS | 379 KR

Serveras med färskpotatis, brynt smör hollandaise, grön sparris, grillad citron, dillolja och ärtskott.

Dryckesförslag: Jean Leon 3055 Chardonnay, 110kr/glas

STADSHOTELLETS CHICKEN STEAK SANDWICH | 269 KR

Smörstekt surdegsbröd med skivad kycklingfilé och krispig sallad. Toppas med dragonaioli, bacon, tomat samt picklad rödlök. Serveras med pommes frites.

Extra dippsås, 15 kr styck: Dragonaioli, Dijonnaise, Ramslökscrème, Vitlöksdipp, Majonnäs, Tzatziki eller Sweet-chilidipp

Dryckesförslag: Woodbridge Zinfandel, 139kr/glas

ÖRTBAKAD RYGGBIFF | 399 KR

Serveras med potatiskaka smaksatt med prästost, gräddig kantarellsås med en touch av cognac, rostade späda morötter samt ärtskott.

Dryckesförslag: Pio Cesare Lange Nebbiolo, 159kr/glas

BIFF RYDBERG | 289 KR

Tärnad oxfilé med stekt potatis och lök serveras med äggula samt senapscrème.

Dryckesförslag: Malpastor Crianza, 159kr/glas

STADSHOTELLETS HAMBURGARE | 269 KR 150 GRAM | DUBBELBURGARE + 49 kr

Småländskt hängmörat nötkött, cheddar från Väddö, rostad vitlöksdressing, rökt sidfläsk, picklad rödlök, sallad och tomat. Serveras med friterad saltgurka och vitlöksdipp samt pommes frites.

Extra dippsås, 15 kr styck: Dragonaioli, Dijonnaise, Ramslökscrème, Vitlöksdipp, Majonnäs, Tzatziki eller Sweet-chilidipp

Dryckesförslag: Masi Campofiorin 135kr/glas

DESSERT

SÖTA KONSTVERK

KOLA CRÈME BRÛLÉE | 149 KR

Serveras med vaniljglass och färska bär.

Dryckesförslag: Vintry's Royal Cream Sherry, 89kr/glas

STADSHOTELLETS GLASSDRÖM | 139 KR

Glass (jordgubb och vanilj), maräng, färska jordgubbar, grädde, chokladflarn och chokladsås.

Dryckesförslag: Spinetta Moscato Bricco Quaglia, 89kr/glas

STADSHOTELLETS OSTKAKA | 149 KR

Serveras med lättvispad grädde och jordgubbssylt från Aby.

Dryckesförslag: Spinetta Moscato Bricco Quaglia, 89kr/glas

STADSHOTELLETS GIN OCH TONICSORBET | 80 KR

En kula gin och tonicsorbet serveras med maräng och kanderad lime.

TRE SORTERS OST | 169 KR

Lokala ostar från Räven och osten serveras med fröknäcke och marmelad från Korka Kvarn.

GLASS | 60 KR + 20 KR FÖR VARJE EXTRA KULA

Serveras med maräng, chokladflarn och färska bär.

Välj mellan choklad, jordgubb, blåbär eller vanilj.

SORBET | 60 KR + 20 KR FÖR VARJE EXTRA KULA

Serveras med maräng och färska bär. Välj mellan hallon eller mango.

GINDRINK | 149 KR

Vi rekommenderar sommarens nyhet: Jordgubbspaj! Gjord på Vimmerby Spritfabriks vodka och vår egen jordgubbssockerlag med lime. Toppas med vaniljskum.

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST?

Låt oss veta för bästa service

WWW.VIMMERBYSTADSHOTELL.SE

MENU

Here you will find flavors we love and we hope you will do the same.
Our food is prepared with care and we use local ingredients and Swedish meat.
- for the taste, for the feeling and to support our Småland farmers.

SMALL DELIGHTS

FOR DRINKS OR AS AN APPETIZER

OUR SMALL FAVORITES | SEK 60 EACH

Choose from marinated olives, beer sausages and fried marcona almonds.

FRIED PICKLES | SEK 60

Served with a dip. Choose from: Tarragon aioli, Dijonnaise, Ramson cream, Garlic Dip, Mayonnaise, Tzatziki or Sweet Chili Dip.

GARLIC BREAD | SEK 60

Served with tzatziki.

CHILI CHEESE SPRINGROLL | SEK 60

Served with sweet chili dip.

STARTER

A TASTY BEGINNING

CREAMY BURRATA | SEK 139 WITH GARLIC BREAD + SEK 29

Served with baked tomatoes and fresh basil. Topped with lemon, chili and pumpkin seeds.

Drink suggestion: Dopff Riesling Cuvée Europé, SEK 139 / glass

OUR STEAK TARTARE | SEK 179 LARGER PORTION SEK 245 | WITH FRIES + SEK 59

Served with dijonnaise, red onion, chives and beetroot. Topped with capers and egg yolk.

Drink suggestion: J. de Villebois Pinot Noir, SEK 129 / glass

OUR TAKE ON TOAST SKAGEN | SEK 169

Our classic Skagen mix served on butter toasted sourdough bread.

Drink suggestion: Dopff Riesling Cuvée Europé, SEK 139 / glass

CHARCUTERIE BOARD | SEK 139 PRICE PER PERSON

Prosciutto, three types of salami, two types of cheese, cornichons, green olives and chips.
Served with garlic dip.

Drink suggestion: Piedra Negra Malbec, SEK 110 / glass

BISTRO

TIMELESS CLASSICS

OUR CLASSIC CAESAR SALAD | SEK 249

Classic creamy Caesar salad with chicken and bacon (also available with shrimp or halloumi).

Drink suggestion: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, SEK 119 / glass

STADSHOTELLET'S SHRIMP SANDWICH | SEK 269

Sourdough bread topped with 200 g hand-peeled shrimp, egg, mayonnaise, lemon and pickled red onion.

Drink suggestion: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, SEK 119 / glass

LINGUINI WITH CRISPY CHICKEN | SEK 259

Served with a creamy mushroom sauce, finished with fried cabbage, parmesan and chili flakes.

Drink suggestion: Masi Campofiorin, SEK 135 / glass

PORK SCHNITZEL | SEK 289

Served with butter-tossed green asparagus with a hint of lemon, tarragon butter and French fries.

Drink suggestion: J. Villebois Pinot Noir, SEK 129 / glass

KIDS' MENU

CHILDREN'S FAVORITES

CHILDREN'S BUFFET | SEK 20 PRICE PER YEAR OF CHILD'S AGE (UP TO 12 YEARS)

Pasta, minced meat sauce, fish, potatoes, chicken nuggets, sausage with bread, mini hamburgers, corn, tomato, cucumber, fruit salad and ice cream stick.

PANCAKES | SEK 149

Served with jam and cream.

ALLERGIES OR SPECIAL DIETS?

Let us know for best service

MENU

Here you will find flavors we love and we hope you will do the same.
Our food is prepared with care and we use local ingredients and Swedish meat.
- for the taste, for the feeling and to support our Småland farmers.

MAIN COURSES

COMPOSED WITH SEASONAL INGREDIENTS

BAKED PUMPKIN WITH CHÈVRE | SEK 269

Topped with walnuts and honey. Served with a lukewarm bulgur salad with arugula, lemon and parsley, finished with browned herb butter.

Drink suggestion: Domaine Fumées Blanches Sauvignon Blanc, SEK 135 / glass

OUR HOT SMOKED SALMON | SEK 299

Served with dill-tossed potatoes and ramson cream. Topped with sugar snap peas and radish.

Drink suggestion: Dopff Riesling Cuvée Europé, SEK 139 / glass

PAN-SEARED PIKE PERCH | 379 SEK

Served with new potatoes, browned butter hollandaise, green asparagus, grilled lemon, dill oil and pea shoots.

Drink suggestion: Jean Leon 3055 Chardonnay, SEK 110 / glass

STADSHOTELLET'S CHICKEN STEAK SANDWICH | SEK 269

Buttered sourdough bread with sliced chicken fillet and crispy salad. Topped with tarragon aioli, bacon, tomato and pickled red onion. Served with french fries.

Extra dipping sauce, SEK 15 each: Tarragon aioli, Dijonnaise, Ramson cream, Garlic dip, Mayonnaise, Tzatziki or Sweet chili dip

Drink suggestion: Woodbridge Zinfandel, SEK 139 / glass

HERB-BAKED SIROLIN | SEK 399

Served with potato cake flavored with Västerbotten cheese, a creamy chanterelle sauce with a touch of cognac, roasted tender carrots and pea shoots.

Drink suggestion: Pio Cesare Lange Nebbiolo, SEK 159 / glass

BIFF RYDBERG | SEK 289

Diced beef fillet with fried potatoes and onions, served with egg yolk and mustard cream.

Drink suggestion: Malpastor Crianza, SEK 159 / glass

STADSHOTELLET'S HAMBURGERS | SEK 269 KR 150 G | DOUBLE BURGER + 49 SEK

Småland's tender beef, cheddar from Vaddö, roasted garlic dressing, smoked pork belly, pickled red onion, lettuce and tomato. Served with fried pickles, garlic dip and French fries.

Extra dipping sauce, SEK 15 each: Tarragon aioli, Dijonnaise, Ramson cream, Garlic dip, Mayonnaise, Tzatziki or Sweet chili dip

Drink suggestion: Masi Campofiorin SEK 135 / glass

DESSERT

SWEET WORKS OF ART

CARAMEL CRÈME BRÛLÉE | SEK 149

Served with vanilla ice cream and fresh berries.

Drink suggestion: Vintry's Royal Cream Sherry, SEK 89 / glass

STADSHOTELLET'S ICE-CREAM DREAM | SEK 139

Ice cream, meringues, strawberries, cream, chocolate flake and chocolate sauce.

Drink suggestion: Spinetta Moscato Bricco Quaglia, SEK 89 / glass

STADSHOTELLET'S BAKED CHEESECAKE | SEK 149

Served with lightly whipped cream and strawberry jam from Aby.

Drink suggestion: Spinetta Moscato Bricco Quaglia, SEK 89 / glass

STADSHOTELLET'S GIN AND TONIC SORBET | SEK 80

A scoop of our own gin and tonic sorbet, served with meringue and candied lime.

THREE KINDS OF CHEESE | SEK 169

Local cheeses from Råven och Osten, served with crackers and marmalade from Korka Kvarn.

ICE CREAM | SEK 60 + SEK 20 FOR EACH EXTRA SCOOP

Served with meringue, chocolate flake and fresh berries.

Choose between chocolate, strawberry, blueberry or vanilla.

SORBET | SEK 60 + SEK 20 FOR EACH EXTRA SCOOP

Served with meringue and fresh berries. Choose between raspberry or mango.

A DRINK | SEK 149

We recommend this summer's new drink: Strawberry Pie. Made with vodka from Vimmerby Spritfabrik and our own strawberry syrup with lime, topped with vanilla foam.

ALLERGIES OR SPECIAL DIETS?
Let us know for best service